

MÁS INFORMACIÓN
Tel 941 303 730
Fax 941 303 740
info@dolmar.es
www.dolmar.es

SENSACION SCT DOLMAR

APLICACIONES

Tras un proceso riguroso de selección Dolmar desarrolla **SENSACION SCT** producto que reúne los beneficios otorgados por diferentes polisacáridos de origen vegetal.

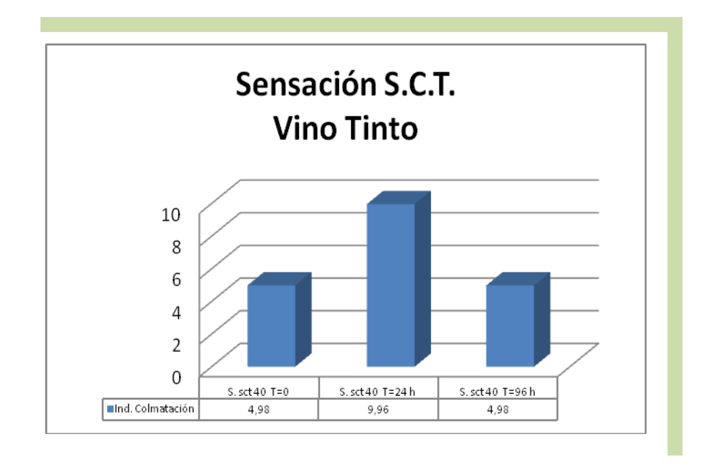
El proceso de selección así como su especial sistema de elaboración, hacen de **SENSACION SCT** un producto idóneo en la mejora organoléptica de los vinos antes del embotellado.

Destacar entre sus beneficios, la inmediatez en el aumento del volumen así como de la untuosidad de los vinos.

SENSACION SCT presenta la capacidad de envolver los taninos más astringentes y amargos sin disminuir en ningún momento el perfil aromático de los vinos.

Gracias a la naturaleza de los polisacáridos que encontramos en **SENSACION SCT** conseguimos mantener o recuperar en el caso de haberla perdido, la frescura de los vinos, aumentando la sensación de lo natural, ayudando a transmitir toda la identidad de los vinos.

Recomendamos utilizar **SENSACION SCT** al menos 48 horas antes de la filtración final.



DOSIFICACION

En vino blanco y rosado 10 a 40 g/hl

En vino tinto 20 a 50 g/hl

MODO DE EMPLEO

Disolver SENSACION SCT en vino. Incorporar al depósito y homogeneizar a fin de obtener una mezcla inmediata.

PRESENTACIÓN

Envase de 1 y 10 kilos.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Embalaje lleno, sellado de origen, al abrigo de la luz, en un entorno seco y exento de olor, a una temperatura comprendida entre 5-25 ºC. Embalaje abierto: utilizar rápidamente.

Las indicaciones anteriormente expuestas corresponden a nuestros conocimientos actuales. Se facilitan sin compromiso ni garantía por nuestra parte en la medida que su utilización queda fuera de nuestro control. Estas informaciones no liberan al usuario del cumplimiento de la legislación y medidas de seguridad vigentes.

